ET SUYU

3 KG SIĞIR KEMİĞİ
1 BAŞ SOĞAN
1 YEMEK KAŞIĞI TUZ
1/2 KEREVİZ
1/2 HAVUÇ VE PIRASA
2-3 ADET DEFNE YAPRAĞI

ET SUYU HAZIRLAMAK İÇİN SIĞIR KEMİKLERİ KULLANILIR KUZU DANA VE SÜT DANA KEMİKLERİ KAYNATILDIĞI ZAMAN BULANIK OLDUKLARINDAN TERCİH EDİLMEZ
1-KEMİKLER ÇALKALANIR VE ÜZERİNE SOĞUK SU KONARAK OCAĞA KONUR
2-bouguet garnie(kereviz,pırasa,soğan,havuç,defne yaprağı)içerisine bırakılır
3-kabuğuyla birlikte enine kesilmiş soğan ocak üzerinde kesilen tarafı kararıncaya kadar ateşte tutulup tencereye ilave edilir
4-kaynamaya başlayınca tuz katılır tuz et suyuna renk verdiği gibi berraklıkda kazandırır
5-ocak biraz kısılır ve 2.2,5 saat kaynamaya bırakılır
6-soğuk mutfakta yada soğutucularda saklayabilirsiniz

© lezzetler.com tarif no:11107 • adı:ET SUYU • gönderen:LEBKUCHEN • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:10